HOLS

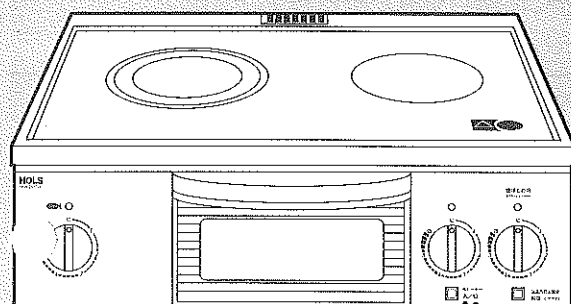
株式会社 ほくでんライフシステム

取扱説明書

ハイグラストップ

（家庭用）業務用としてはお使いにならないでください。

－据置タイプ－

形名 *HCR-262GW*

もくじ

- このたびは HOLS のハイグラストップをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。
- お求めのハイグラストップを正しく使っていただくために、お使いになる前に取扱説明書をよくお読みください。
- お読みになったあとは必ず保存してください。
- 設置工事説明書を販売店または工事店から必ず受けとってください。
- 保証書を必ずお受けとりください。

安全上のご注意

●この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前にこの「安全上のご注意」をよくお読みになり、十分に理解してください。
●お読みになったあとはいつも手元においてご使用ください。
●ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。
●表示と意味は次のようになっています。

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。

誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害の発生が想定される内容を示します。

※物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

■図記号の例

感電注意

△は、注意(危険、警告を含む)を示します。
具体的な注意内容は、△の中や近くに絵や文章で示します。
左図の場合は「感電注意」を示します。

分解禁止

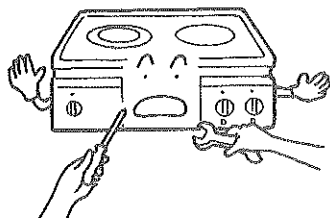
⊘は禁止(してはいけないこと)を示します。
具体的な禁止内容は○の中や近くに絵や文章で示します。
左図の場合は「分解禁止」を示します。

アース工事

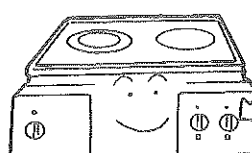
●は強制(必ずすること)を示します。
具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。
左図の場合は、「アース工事を必ず行なうこと」を示します。

⚠警告

修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造は行なわないこと

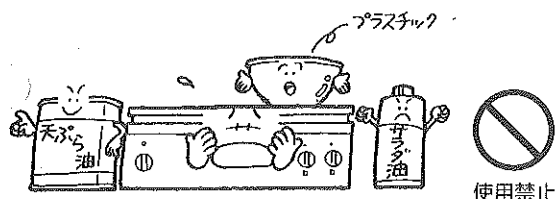
発火したり、異常動作してけがをすることがあります。

分解禁止

使わないときは必ず火力調節つまみを「切」にしておくこと

万一の通電で、火災の原因になることがあります。長期不在のときは、専用回路のブレーカーを切ってください。

スイッチを切る

⚠警告

周辺に可燃物を置いたり、可燃性ガスを近くで使用しないこと

引火して発火することがあります。ふきん、ペーパー、カーテン、スプレー缶、ベンジンなどを置いたり、使用したりしないでください。

使用禁止

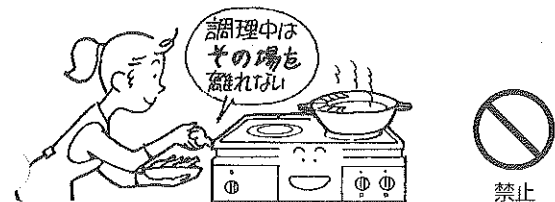
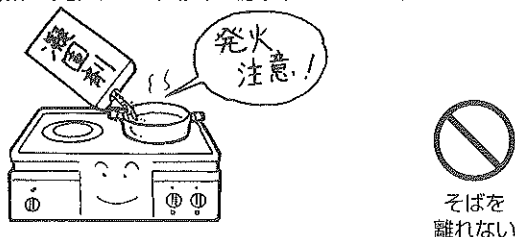
天ぷらなど油を使う調理中はその場を離れないこと

火災の恐れがあります。その場を離れるときは必ず火力調節つまみを「切」にして、鍋などをヒーターからおろす。油が過熱すると火が入らなくても自然に発火し、火災の原因となります。

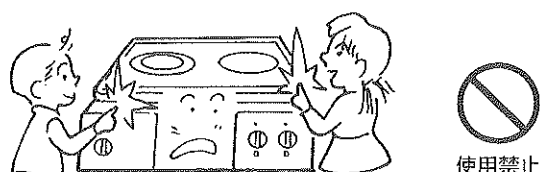
禁止

天ぷら油の廃油処理剤(凝固剤)を使用中に再加熱する場合は、その場を離れないこと

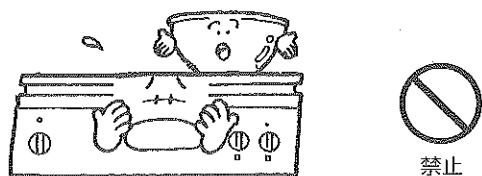
火災の恐れがあります。天ぷら調理をする場合と同様、油が過熱すると火が入らなくても自然に発火し、火災の原因となります。

そばを
離れない

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないこと

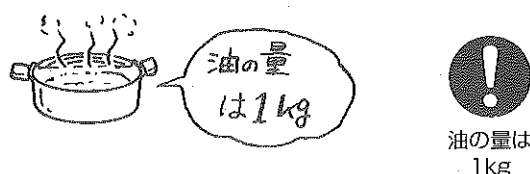
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

使用禁止

ヒーターの上に、可燃物を置かないこと

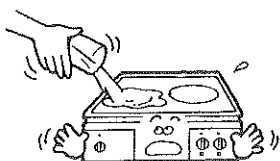
火災の恐れがあります。ヒーター上や器具の周囲に紙きれ・ふきんなどの燃えやすいものは絶対に置かない。誤ってスイッチが入った場合、火災の原因となります。

禁止

揚げ物調理は必ず右ヒーターを使い付属の天ぷら鍋を使用し、油の量は1kg使用すること

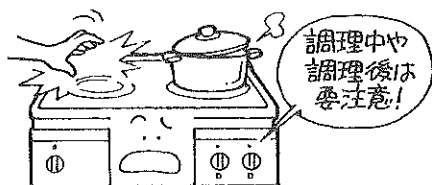
油の量が少量の場合や付属の天ぷら鍋を使用しない場合は、正確な油の温度が検出できず、発火して火災の原因になります。

油の量は
1kg

⚠警告

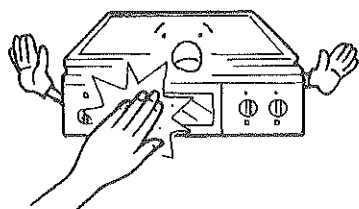
使用中やお手入れのとき、トッププレートやロースター排気口に水をかけないこと

漏電やショートをおこし、感電や火災の原因になります。トッププレートとカウンター(調理台)の間に水がこぼれたときも、すぐにふきとってください。

水かけ禁止

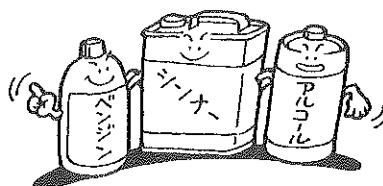
調理中、または高温注意ランプが点灯中はトッププレート、その周辺の金属部に触れないこと

高温注意ランプが消灯した直後でも、ヒーター部に触り続けるとやけどをします。

接触禁止

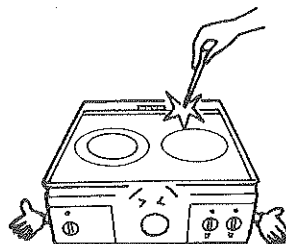
ロースターを使用中、使用直後はロースターハンドル以外には触れないこと

ロースターを使用中、使用直後はロースターガラスや周辺部は高温になっていますので、やけどの恐れがあります。

接触禁止

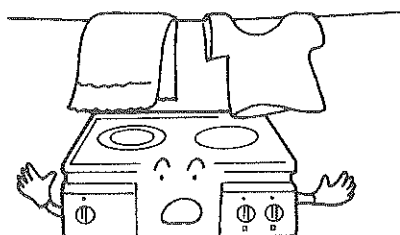
お手入れの際、ベンジン、アルコール、シンナーなどは絶対に使わないこと

揮発性の油は引火して発火することがあり、大変危険です。

禁止

ロースター排気口に指や物を入れないこと

けがや故障の原因になります。また、箸などを中に落としてしまうと、取り出せなくなることがありますので注意してください。

禁止

調理以外のことに使わないこと

このハイグラストップを暖房や洗濯物などの乾燥や炭火おこしなどの目的に使わないでください。火災や故障の原因になります。

禁止

⚠注意

トップブレートに固い物をぶつけたり、上にのったりしないこと

トップブレートにひびが入り電気部品が露出し、感電の原因になります。万一、ひびが入ったときは専用ブレーカーを切って販売店または当社にご相談ください。

禁止

排気口をふさいだり、排気口付近に手、顔、鍋の取っ手を近づけないこと

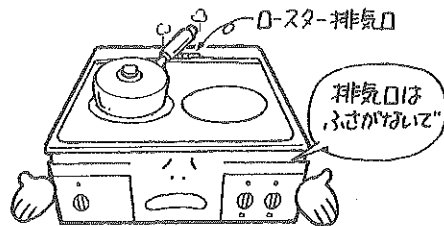
過熱して火災の原因になったり、やけどの原因になります。

禁止

ロースター使用中に、ガラス窓に水をかけないこと

また、ロースター皿にアルミホイルを敷いて使用しないこと

ガラスが割れ、けがの原因となります。また、器具周辺のカウンター(調理台)にこぼれたときも、すぐにふきとってください。

水かけ禁止

ロースターは必ずロースター皿に水を入れて使用すること

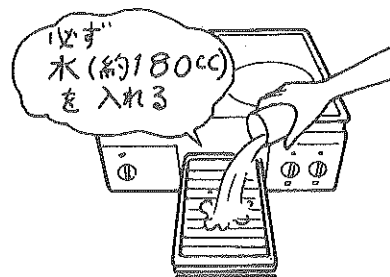
また、必要以上の空焼きを絶対にしないこと

ガラスが割れ、けがの原因となります。

水を入れる

操作部には、煮汁や水をこぼさないこと

電気部品に水が侵入し、漏電や感電の原因になります。

水かけ禁止

このハイグラストップを、他に売ったり、譲渡されるときには、新しく所有者となる方が安全な正しい使いかたを知るために、この取扱説明書および設置工事説明書を商品本体の周辺にテープ止めすること

説明書添付

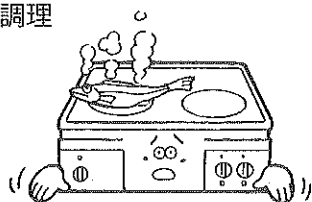
お願い

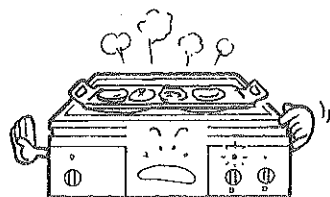
鍋の空焚きは絶対にしないこと

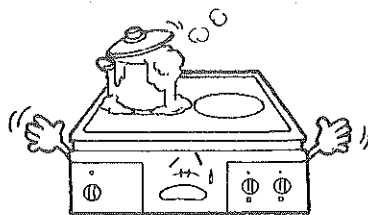
- 水をいれない調理や水分がでない調理は空焼と同じ状態になり、通電が停止することがあります。
- ホーロー鍋の場合は、ホーロー部分が溶け、トッププレートに固着する場合があります。

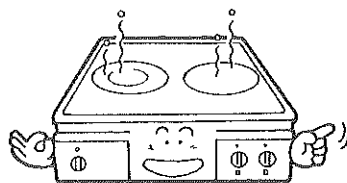
次のような使い方をしないこと

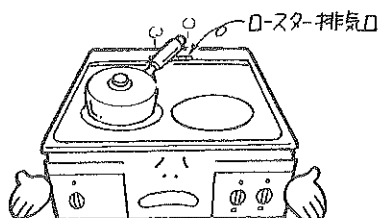
故障の原因となります。

- トッププレート上に直接食品を置く調理
- ごとくを使っての調理
- 鉄板や焼網を使っての調理
- トッププレート上に付属のロースター皿を置いての調理

ヒーター全体を覆うような鉄板や焼網は使わないこと

器具が異常過熱して、故障の原因になります。

煮こぼれをさせないこと

トッププレート表面に煮こぼれが付着してはがれなくなったり、故障の原因となります。

トッププレートに付着した煮こぼしなどは常にふきとること

煮こぼしのこげつきなどにより、ヒーターの赤熱部が遮られると、加熱効率が極端に悪くなります。

鍋の取っ手をロースター排気口へ向けないこと

ロースターの排熱で、鍋の取っ手が変形することがあります。

各部のなまえ

HCR-262GW

トッププレート

ロースター排気口
（ロースターの排気・排煙口です。）

左ヒーター 2200W
ダブルゾーンヒーター
（内側ヒーターのみ1000Wでのご使用も可能です。）

通電ランプ
（各ヒーターの使用中、ランプが点灯します。）

ロースター用火力調節つまみ
（ロースターとの入/切と火力を調節できます。）

ロースター使用時のご注意ラベル

ロースター1000W

右ヒーター/1800W
調理過熱防止センサー付
（揚げもの調理のとき、油の温度が発火温度に達する前に通電を停止する機能があります。）

安全上のご注意ラベル

電源プラグ
定格　AC250V　20A

左ヒーター用火力調節つまみ
（左ヒーターの入／切と火力を調節できます。）

高温注意ランプ
（トップヒーター使用中と、使用後トッププレートが熱い間に点灯します。）

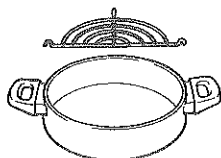
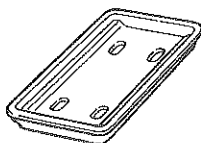
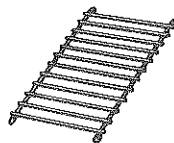
右ヒーター用火力調節つまみ
（右ヒーターの入／切と火力を調節できます。）

調理油過熱防止機能解除スイッチ
（右ヒーター（調理油過熱防止センサー付）で、炒めもの調理をするときにセンサーを解除することができます。）

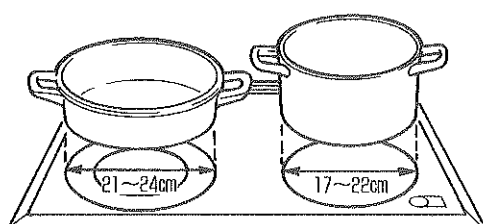
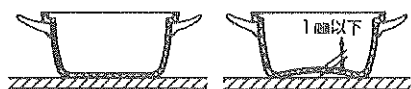
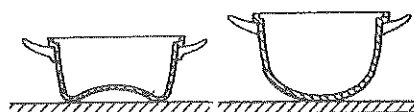
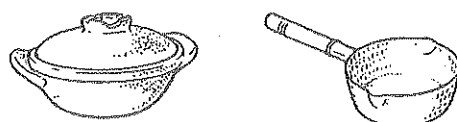
外ヒーター入／切スイッチ
左ヒーターの加熱ゾーンを切換えることができます。
（内側のみ／内外同時）

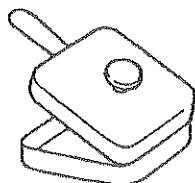
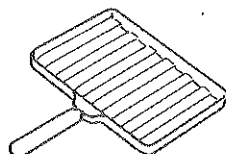
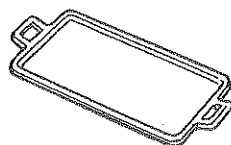
お願い

本体に貼り付けのラベルがはがれたり、文字が消えたりした場合は販売店よりラベルを購入して、元の位置に貼ってください。

■下記付属品が揃っていることを確認してください。

上手にお使いいただくために

■使える鍋について

下図に示す適している鍋をご使用ください。
適さない鍋をご使用になると、効率が悪くなるだけでなく、ヒーターの入/切が生じることにより器具の保護のため温度センサーが作動し、湯が沸かなかったり調理がうまくできなくなることがあります。

	適している鍋	適さない鍋
大きさ	●左ヒーター内側のみ使用の場合 ●内外同時使用の場合 鍋底の平らな部分の大きさ がトッププレートの発光部分の大きさと同じものが適しています。	●左ヒーター内側のみ使用の場合 ●内外同時使用の場合 鍋底の平らな部分の大きさ がトッププレートの発光部分の大きさより大き過ぎたり、小さ過ぎるものは適していません。
底の形	 ●鍋底が平らで厚手の鍋が最適です。 ●中央部凹が、1mm以下のものが適しています。	 凹凸の底のものは適していません。また、安定性も悪く危険です。
材質	●ステンレス、鉄、鍋などの金属製の鍋 	●土鍋 ●打ち出しで作られたアルミ、銅などの鍋

使えない鍋 トッププレートの損傷や加熱不良の原因となる場合があります。

耐熱ホーロー以外のホーロー鍋		●煮物を煮つめてしまった場合などで、鍋が空焚状態になったとき、鍋のホーロー質が溶けて、トッププレートに固着し、無理にはがそうとすると、トッププレートの表面が欠け、はがれることがあります。
底の丸い中華鍋		●鍋の安定性が悪く危険です。 ●ヒーター面との接触面積が極端に少ないので、加熱効率が悪く調理がうまくできなくなります。
超耐熱ガラス以外のガラス鍋		●ガラス鍋は全般的に加熱効率が劣ります。 ●ヒーターの加熱に耐え切れず、ひび割れや破裂することがあり、大変危険です。
ガス用クッキングパン		●ガス用クッキングパンの材質はホーロー製のものが多く、上記ホーロー鍋の場合と同様で、使用するとトッププレート損傷につながることがあります。
脚のついた鍋		●鍋底に脚状の突起や食器の糸じりのような形状の場合、極端に加熱効率が劣り、調理ができないことがあります。
直火用魚焼網		●受皿の部分の材質がホーローで、ガス用クッキングパンと同様、使用するとホーロー質固着など、トッププレート損傷につながることがあります。
鉄板類		●面積の大きな鉄板類、特に左右ヒーターを同時にふさぐような鉄板を使用すると、器具が異常過熱し故障の原因になります。

トップヒーターの使いかた(共通の事項)

■火力調節について

●火力調節は、ヒーターをつけたり消したりしておこないます。火力調節の目盛(無段階)が少ないほど消えている時間が長くなります。

●火力調節はこまめにしてください。

●調理の内容、目的にあった火力をお選びください。電気代の節約にもなります。

■火力と調理の目安

ヒーター ＼ 表示		1	2	3	4	5	強
左ヒーター(内外同時)	火力	とろ火	弱火		中火		強火
	消費電力	約220W	約330W～620W		約620W～1800W		2200W
	調理の目安	保温	煮こみ		湯沸し		炒め物
左ヒーター(内側のみ)	火力	とろ火			弱火		中火
	消費電力	約100W～350W			約350W～800W		1000W
	調理の目安	保温			煮こみ		湯沸し
右ヒーター	火力	とろ火	弱火		中火		強火
	消費電力	約180W	約270W～500W		約500W～1500W		1800W
	調理の目安	保温	煮こみ		湯沸し		炒め物

■余熱について

●火力調節つまみを「切」にしても、すぐにヒーターの温度が下がらず、しばらく高い温度を保ちます。この熱を上手に利用しましょう。

●「ふきこぼれ」や「煮つめ過ぎ」しないよう、ガスコンロより少し早めに火力調節をしたり、火力調節つまみを「切」にしてください。電気の節約にもなります。

●強火料理のあとなら余熱でいり玉子やハンバーグソースなど上手に仕上がります。
中火、弱火調理のあとは汁ものの保温に利用できます。

■ヒーターの過熱防止機能について

●ヒーター使用中、お湯が沸騰近くなったり、炒めもの、揚げもの調理の場合は、火力が「強」でも、自動的にヒーターが切れたりついたりしますが、故障ではありません。
適さない鍋を使用のときは、その回数が多くなりますので、適した鍋をお使いください。

■切り忘れ防止機能について

●使用開始から約1時間経過すると、切り忘れと判断して自動的にヒーターの通電が切られます。切り忘れ防止機能が働くと、通電ランプが点滅してお知らせします。継続してお使いになる場合は火力調節つまみを1度「切」にして、再度火力調節つまみを設定してください。

■やけどに注意(高温注意ランプについて)

●トッププレートは調理終了後も熱が残っています。高温注意ランプが点灯している間は、トッププレート、その周辺の金属部に触れないでください。(高温注意ランプが消灯しても、ヒーター部に触り続けますとやけどします。)

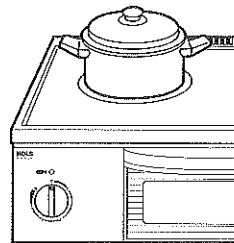
●高温注意ランプは、通電中および通電後もトッププレートが熱い間は点灯し、高温であることをお知らせします。

●火力調節つまみを「切」にした状態でもトッププレートが熱い間は、高温注意ランプが点灯します。

左ヒーターの使いかた(ダブルゾーンヒーター)

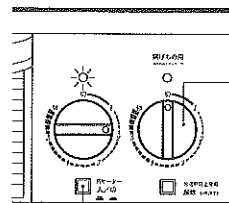
鍋を正しくのせます

■ヒーターの中央部にのせます

●左ヒーターは内側のみ、内外同時通電が可能です。
　発光部分の大きさにあった鍋をご使用ください。

通電をします

■使用する鍋の大きさに合わせて、加熱ゾーンの選択を行ないます。

●外ヒーター入／切スイッチ：凹(ランプ消灯)のとき
　→内側のみ通電します。

●外ヒーター入／切スイッチ：凸(ランプ点灯)のとき
　→内外同時通電します。

右ヒーター用
火力調節つまみ

外ヒーター
入／切スイッチ

■火力調節つまみを回し(右回し)通電を開始します。

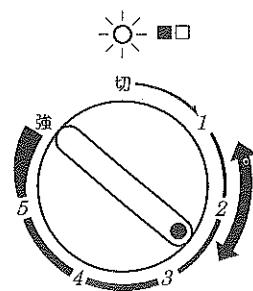
●通電ランプが点灯し、ヒーターに通電します。

※右ヒーターとロースター使用中は、外側のヒーターは通電できません。内外同時通電中、右ヒーターとロースターを両方使用した場合は、自動的に外ヒーターは切れます。(どちらかを切ると再び外ヒーターに通電します)

火力を調節します

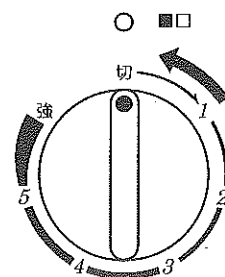
■火力調節つまみで、ガスコンロと同じように火力の調節をします。

●つまみの位置によりとろ火から強火まで調節できます。(火力の目安は9ページ参照)

●つまみ「強」の位置でヒーターは最大火力になります。

使用後は確実に「切」にします

■火力調節つまみは「切」にします(左回し)

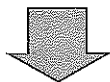
●通電ランプが消灯します。(確認してください。)

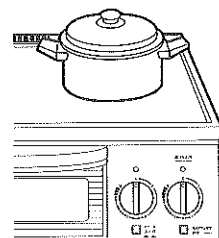
●高温注意ランプは、ヒーター部がさめるまで点灯して、高温であることをお知らせします。

右ヒーターの使いかた(調理油過熱防止センサー付)

■お使いになる前に

●右ヒーターには、調理油過熱防止センサーがついています。次のような場合は、自動的にヒーターの通電を停止します。
(通電ランプが点滅してお知らせします。)

状　　態	処　置　方　法
揚げもの調理中 調理油が過熱し過ぎた場合	附属の専用天ぷら鍋で、調理油が異常過熱(おおよそ240～250℃)した場合、センサーが働き通電が停止します。
鍋を空焚きした場合	鍋を空焚きした場合や、水分を煮つめる料理（粉ふきいもなど）をおこなった場合も、センサーが働き通電が停止することがあります。
底が変形した鍋を 使用した場合	底が変形した鍋(特に凹状に変形)の使用で、鍋底とトッププレートの間に空気層ができる場合、センサーが働き通電を停止することがあります。
炒めものを行なった場合	炒めもの調理の場合、空焚きと同じ検知をすることがあります。炒めもの調理をする場合は、あらかじめ調理油過熱防止センサーを解除してください。

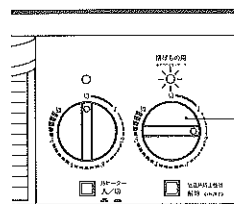
●調理油過熱防止センサーを解除しても、空焼きに近い調理を行なった場合、センサー保護のため自動的に通電を止めます。

このような場合は、いったん火力調節つまみを「切」にして、ヒーターの温度が少し下がってから通電を開始してください。

■湯沸し、煮こみ調理を行なうとき

鍋を正しくのせます。

■ヒーターの中央部にのせます。

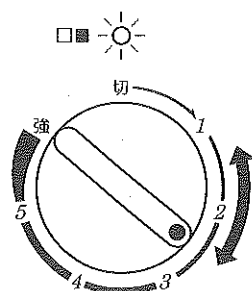
通電をします。

■火力調節つまみを回し(右回し)通電を開始します。

●通電ランプが点灯し、ヒーターに通電します。

③ 火力を調節します。

■火力調節つまみで、ガスコンロと同じように火力の調節をします。

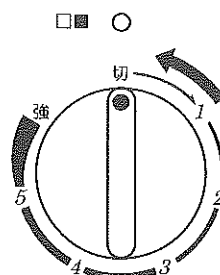
●つまみの位置によりとろ火から強火まで調節できます。(火力の目安は、9ページ参照)

●つまみ「強」の位置でヒーターは最大火力になります。

④ 使用後は確実に「切」にします。

■火力調節つまみ「切」にします。(左回し)

●通電ランプが消灯します。(確認してください。)

●高温注意ランプは、ヒーター部がさめるまで点灯して、高温であることをお知らせします。

⚠警告

炒めもの調理から揚げもの調理(天ぷらなど)を続けて行なう場合、一度火力調節つまみを「切」にしてから行なうこと。

炒めもの調理から揚げもの調理を続けて行なうと、調理油過熱防止機能が解除されていて、万一油が異常過熱した場合は自然発火し、火災につながる恐れがあります。

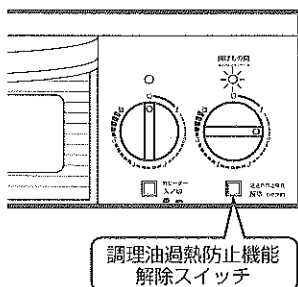
一度「切」にする

■炒めものを行なうとき

調理油過熱防止機能を解除します。

●操作の1・2・3の後に調理油過熱防止機能解除スイッチを1秒以上押します。

●火力調節つまみを回してからでないと作動しません。

●一度、調理油過熱防止機能を解除すると、火力調節つまみを「切」にするまで元には戻せませんので、続けて揚げもの調理を行なう場合は、一度火力調節つまみを「切」にしてから行なってください。

調理油過熱防止機能解除スイッチは、誤操作防止のため1秒以上押さないと作動しません。
解除の際は必ず1秒以上押し続けてください。

揚げもの調理のしかた

守ってください
- 右ヒーターを使用してください。
- 付属の天ぷら鍋を使用してください。

⚠警告

揚げもの調理をするときは、必ず付属品の天ぷら鍋を使用すること

油の正確な温度検知ができないため、万一油が異常過熱した場合、通電が停止せず、火災の原因になる恐れがあります。

付属の
天ぷら鍋を
使用する

揚げもの調理のときは、調理油過熱防止機能解除スイッチを押さないこと

調理油過熱防止機能を解除すると、万一油が異常過熱した場合、通電が停止せず、火災の原因になる恐れがあります。調理過熱防止機能を解除してしまったときは火力調節つまみを一度「切」にしてからご使用してください。
調理油過熱防止機能解除スイッチのランプが消灯していることを確認してください。

センサー
解除しない

天ぷらなど油を使う調理中はその場を離れないこと

火災の恐れがあります。その場を離れるときは必ず火力調節つまみを「切」にして鍋などをヒーターからおろす。油が過熱すると火が入らなくても自然に発火し、火災の原因となります。

そばを
離れない

揚げもの調理は、必ず右ヒーターを使用すること

左ヒーターには調理油過熱防止機能はありませんので、万一油が異常過熱した場合、通電が停止せず、火災の原因になる恐れがあります。

天ぷらは
右ヒーターを
使用

揚げもの調理は必ず右ヒーターを使い付属の天ぷら鍋を使用し、油の量は1kg使用すること

油の量が少量の場合や付属の天ぷら鍋を使用しない場合は、正確な油の温度が検出できず、発火して火災の原因になります。

油の量は
1kg

天ぷら油の廃油処理剤(凝固剤)を使用中に再加熱する場合は、その場を離れないこと

火災の恐れがあります。天ぷら調理をする場合と同様、油が過熱すると火が入らなくても自然に発火し、火災の原因となります。

そばを
離れない

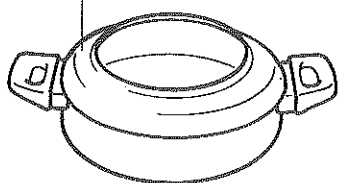
⚠注意

鍋は必ず右ヒーターの中心にのせて使用すること

鍋をヒーター加熱ゾーンからはずれたところにのせて使用すると、センサーの正確な温度検知ができないため、万一油が異常過熱した場合、通電が停止せず、火災の原因になる恐れがあります。

鍋は中心にのせる

付属の天ぷら鍋に市販の油はねガードなどは使用しないこと

センサーの正確な温度検知ができなくなることがあり、火災の原因になる恐れがあります。

禁止

鍋底はいつもきれいにし、ゴミや異物をつけたままにしないこと

鍋底にゴミや異物がついていると、加熱効率が悪くなるばかりか、センサーの正確な温度検知ができなくなり、火災の原因につながる恐れがあります。

鍋底はきれいに

他のヒーターやガスコンロなどで加熱した油を使用しないこと

センサーの正確な温度検知ができなくなり、火災の原因になる恐れがあります。調理油は必ず常温から加熱してください。

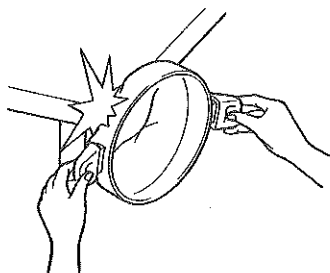
油は常温から加熱

付属の天ぷら鍋は、揚げもの調理以外には使用しないこと

炒めものなどに使用すると鍋底が変形して、揚げもの調理時にセンサーの正確な温度検知ができなくなり、火災の原因につながる恐れがあります。

揚げもの使用以外禁止

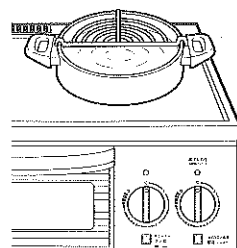
鍋底をたたいたりして変形させないこと

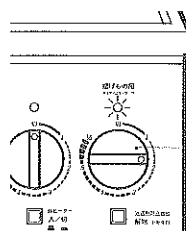
センサーの正確な温度検知ができなくなり、火災の原因につながる恐れがあります。

たたくな

■揚げもの調理のしかた(つづき)

① 付属の天ぷら鍋を正しくのせます。

■右ヒーターの中央部にのせます。

●油の量は、1kg(深さ約3cm)入れてください。

② 通電をします。

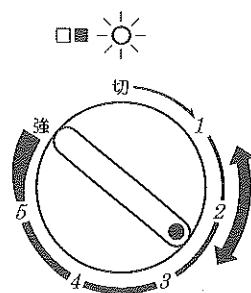
■火力調節つまみを回し(右回し)通電を開始します。

●通電ランプが点灯し、ヒーターに通電します。

③ 火力を調節します。

■火力調節つまみで、ガスコンロと同じように火力の調節をします。

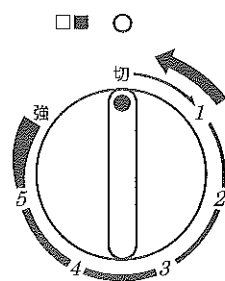
●つまみの位置によりとろ火から強火まで調節できます。(火力の目安は、9ページ参照)

●つまみ「強」の位置でヒーターは最大火力になります。

●揚げもの調理の場合は、目盛り「4」～「強」の範囲で調節することが適当です。

④ 使用後は確実に「切」にします。

■火力調節つまみを「切」にします。(左回し)

●通電ランプが消灯します。(確認してください。)

●高温注意ランプは、ヒーター部がさめるまで点灯して、高温であることをお知らせします。

揚げもの調理のコツとポイント

●揚げかた

一度にたくさんの材料を入れると、油の温度が下がって、カラッと揚がりません。
少しずつ揚げましょう。

●ご注意

油の温度を200℃以上あげますと、ヒーターの通電が切れる場合があります。

ロースターの使いかた

⚠注意

ロースターは長時間使わないこと

ロースターを長時間使用しますと庫内の過熱で魚から出た脂に引火することがありますのでご注意ください。

長時間禁止

ご注意

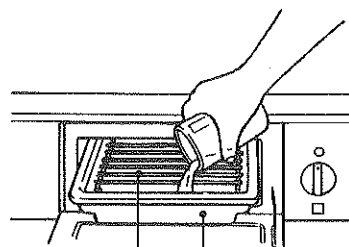
●使用中や直後はロースターのガラス窓、ロースター排気口が熱くなります。

●排気口の上に鍋などの取っ手がこないようにしてください。取っ手が熱くなりやけどすることがあります。

ロースター焼網をのせてセットします。

■ロースター受皿の凸部のところまで、必ず水を入れます。

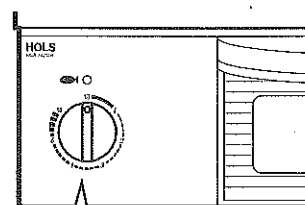
●煙が多く出たり庫内の汚れがひどくなります。

●魚が乾燥します。

通電・予熱をします。

1 ロースター用火力調節つまみを回すと通電ランプが点灯し、ヒーターに通電します。

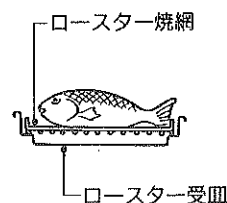
2 目盛<強>で2〜3分間予熱をします。

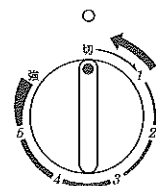
●焼網をのせてカラ焼きしてください。
魚の乾燥が少なくなります。

●予熱をすると魚などが焼網にこびりつきにくくなります。

魚を焼きます。

1 受皿に焼網を図のようにのせます。

●目盛「強」で魚を焼いてください。

2 魚の上面にほどよい焦目がついたら、ロースター受皿を引き出し、魚を裏返します。

焼きあがったら、確実に火力調節つまみを「切」にします。

●通電ランプが消灯します。(確認してください。)

■切り忘れ防止機能について

●使用開始から約30分経過すると、切り忘れと判断して自動的にヒーターの通電が切られます。切り忘れ防止機能が働くと、通電ランプが点滅してお知らせします。継続してお使いになる場合は火力調節つまみを1度「切」にして、再度火力調節つまみを設定してください。

■温度過昇防止機能について

●消し忘れなどで、ロースター内の温度が異常に上昇したときに、自動的にロースターヒーターの通電を停止する温度過昇防止機能が付いています。万一動作して通電が停止しても、温度が下がって来ると自動的に復帰して通電されます。

お手入れのしかた

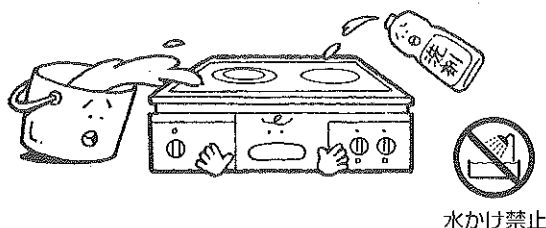
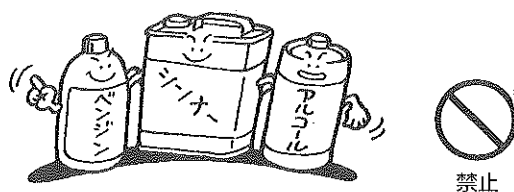
⚠警告

水を流しての清掃は、絶対にしないでください。

洗剤や水がトッププレートの排気口部から器内に入りますと、故障、漏電、感電の原因となります。

お手入れの際、ベンジン、アルコール、シンナーなどは絶対に使わないこと

揮発性の油は引火して発火することがあり、大変危険です。

禁止

■お手入れは、火力調節つまみを「切」にし、高温注意ランプが消えてから行なってください。

トッププレート部は

●使うたびに固くしぼったぬれぶきんでこまめにふいてください。

●汚れのひどいときは、液体クレンザーを布につけてふきとってください。

●専用洗剤のご使用をおすすめします。

お願い

●ナイロンたわし、みがき砂、ドライバーの先などでこすると傷がつきますので使わないでください。

本体部は

●中性洗剤に少量の水を加え、スポンジなどで汚れを落とした後、柔かい布でよくふいてください。金たわしやナイフなどの使用は避けてください。

ロースター受皿・焼網は

●中性洗剤で洗った後、十分に水洗いします。

こんなときは（修理を依頼される前に）

●製品を取り外して、ご自分で修理されることは危険ですから、絶対にしないでください。
●故障かな？と思ったときは、次の点をお調べください。

現　　象	調べるところ
全部のヒーターが入らない	●停電していませんか。 ●専用回路のブレーカーが切れていませんか。
ヒーター部での調理に時間がかかる 調理のできあがりが悪い	●鍋底の変形や異物の付着はありませんか。 ●ヒーターに適した鍋を使いましたか。 →7ページを参照してください。
右ヒーターで揚げもの調理中、ヒーターが自動的に切れる	●付属の天ぷら鍋を使いましたか。 →付属の天ぷら鍋以外を使いますと調理中でもセンサーが働いて切れる場合があります。 →センサーが働かず、油が過熱し火災になる場合もあります。 ●天ぷら鍋をヒーターの中心におきましたか。 →鍋が中心からずれますと調理中でもセンサーが働いて切れる場合があります。
右ヒーターで炒めもの調理中、ヒーターが自動的に切れる	●火力調節つまみを回した後、調理油過熱防止機能解除スイッチを1秒以上押してセンサーを解除しましたか。 →解除しても空焼きに近い調理ですと、センサーが働く場合があります。
ロースターが調理途中で切れる	●ロースター受皿に水を入れましたか。

現　　象	故障ではありません
ヒーターが周期的に切れたり、ついたりする	●適さない鍋を使用した場合におこります。 ●火力調節つまみが「強」以外のときは、周期的に入・切しヒーターの火力を調節しています。 火力調節つまみが「強」のとき、トッププレートの温度のあがり過ぎを防止するためです。
自動的にヒーターが切れる	●1時間以上連続して通電すると、切り忘れ防止機能が働いて自動的に通電を停止します。(ロースターは30分)
左ヒーターの外側が自動的に切れる	●右ヒーターとロースターを同時に使用した場合、総電力量の関係で左ヒーターの外側は、通電できません。
右ヒーターが入らない	●油過熱防止機能を解除して炒めものを行なった直後は温度センサーが高温のため、通電できない場合があります。 しばらくお待ちください。
ヒーターやロースターを使ったとき、煙やにおいが出た	●部品には油が付着している場合があります。初めてヒーターやロースターを使うと、その油が焼けて煙やにおいが出ることがありますが、問題ありません。

●上表項目をお調べになっても症状が直らない場合は、お買い上げの販売店または、当社にご相談ください。

修理サービスおよび保証(保証書)について

修理サービスについて

ご使用中に異常が生じたときはお使いになるのをやめ専用回路のブレーカーを「切」にし、お買上げの販売店または当社にご相談ください。
このとき、ハイグラストップの形名とお買上げ時期をお知らせください。
その他ご不明な点は当社にご連絡ください。

●ハイグラストップの補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後5年です。この期間は通商産業省の指導によるものです。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
●一般家庭用以外(たとえば業務用など)にお使いになったときの故障は、保証期間内でも原則として有料修理になります。
●保証期間経過後の修理については、販売店にご相談ください。修理によって機能が維持される場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。その他詳細は保証書をご覧ください。

保証(保証書)について

このHOLSハイグラストップには「保証書」がついています。必ず「販売店名・お買上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みになったうえで大切に保存してください。
●万一、故障したときは保証書記載内容により、保証期間内は無料修理いたします。
●保証期間…お買上げの日から1年です。

仕様

形名			HCR-262GW
定格			単相200V-4000W
大きさ			幅598×奥行き450×高さ180mm
重さ			12kg
ヒーター	右	直径	175mm
		消費電力	1800W
		火力調節	180〜1800W相当 無段階調節
	左	直径	210mm（内側140mm）
		消費電力	2200W（内側1000W）
		火力調節	220〜2200W（100〜1000W）相当 無段階調節
ロースター		内寸	幅210×奥行320×高さ90mm
		消費電力	1000W
		火力調節	100〜1000W相当 無段階調節
ヒーターの切り換え			・左ヒーターの内側と内外との切換え ・右ヒーターとロースターを同時使用の場合は、左ヒーターの外側は自動的にOFFします。
コード			2mm² 3心EPゴムキャブタイヤケーブル 長さ1m
差し込みプラグ			2極・接地極付 20A・250V
安全機能		切り忘れ防止	ヒーター：通電操作後約60分で自動OFF ロースター：通電操作後約30分で自動OFF
		やけど注意	トッププレートが高温の間ランプ点灯
		天ぷら火災防止	右ヒーターに調理油過熱防止装置

販売元：HOLS 株式会社 ほくでんライフシステム

本社 〒060-0031 札幌市中央区北1条東1丁目6番地 住友商事 札幌ビル ☎(011)207-6555
マドレ 〒060-0031 札幌市中央区北1条東4丁目 サッポロファクトリー一条南館3階 ☎(011)242-0141

●お問い合わせは下記へどうぞ

札幌支社 〒060-0031 札幌市中央区北1条東1丁目6番地 ☎(011)207-6555
ディパタウン 〒064-0808 札幌市中央区南8条西22丁目4番地 ☎(011)552-1447
旭川営業所 〒070-0034 旭川市4条通12丁目1444-1 ☎(0166)26-5728
北見営業所 〒090-0028 北見市北8条東1丁目2-3 ☎(0157)22-3596
岩見沢営業所 〒068-0029 岩見沢市9条西1丁目12 ☎(0126)24-7802
小樽営業所 〒047-0033 小樽市富岡1丁目9-1 ☎(0134)27-7200
釧路営業所 〒085-0017 釧路市幸町8丁目1 ☎(0154)24-5590
帯広営業所 〒080-0015 帯広市西5条南7丁目2-1 ☎(0155)26-0943
室蘭営業所 〒050-0082 室蘭市寿町1丁目6-25 ☎(0143)43-8633
苫小牧営業所 〒053-0006 苫小牧市新中野町3丁目8-7 ☎(0144)32-8067
函館営業所 〒040-0033 函館市千歳町25番地15号 ☎(0138)22-5741

製造元：SNK 三化工業株式会社

〒102-0072 東京都千代田区飯田橋4丁目4番8号 東京中央ビル
TEL.03-3239-1819（代） FAX.03-3234-2532

ご購入年月日	年　月　日
ご購入店名	 TEL

お客様へ…おぼえのために、ご購入年月日、ご購入店名を記入されると便利です。